



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.inlezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unu 1 Kg.
Yumurta 1 Adet
Kuru soğan 1 Büyük boy
Kıyma 400 Gr.
Sarımsak 5 Diğ
Yoğurt 3 Su bardağı
Domates salçası 1/2 Yemek kaşığı
Tereyağı 2 Yemek kaşığı
Nane 1 tatlı kaşığı
Tuz
Karabiber

Buğday ununun ortası açılır. İçine yumurta kırılır. Su ve tuz eklenerek sertçe bir hamur yoğrulur. Zuvalalara ayrılarak oklava ile açılır. Açılan yufkalar önce şerit biçiminde boyuna sonra enine yaklaşık 2,5 cm. karelere kesilir.

İ'in hazırlanması: Soğan rendesi, kıyma, karabiber ve tuz karıştırılır. Kare kare kesilen hamurların içine bir miktar konarak üçgen şeklinde kapatılır. Tuzlu suda haşlanır. Pişince kevgirle servis tabağına alınır. stne sarımsaklı yoğurt, en üstte de domates salçası, tereyağı ve su ile hazırlanmış sos dökülür. Nane serpilir.

Not: Mantılar haşlandıktan sonra üzerine sadece dövülmüş ceviz ve tereyağ konularak da yapılabilir. Adı cevizli mantı olur.

